

CIASTO POMARAŃCZOWE

SKŁADNIKI:

- 2 średnie ugotowane pomarańcze lub 3 ugotowane mandarynki
- 25 dag zmielonych migdałów
- 1 czubata łyżeczkę proszku do pieczenia
- szklanka cukru
- 6 jajek.

na krem:

- małe pudełko serka mascarpone
- 100 ml likieru pomarańczowego
- 200 g śmietany 30 %

Pomarańcze lub mandarynki miksujemy ze skórą. Dodajemy zmielone migdały i proszek do pieczenia, szklankę cukru oraz jajka. Wszystko miksujemy w mikserze. Tortownice o średnicy 20 cm smarujemy masłem a dno wykładamy pergaminem. Pieczemy w temp. 190 °C około 1 h. Studzimy w formie.

Przygotowujemy krem. Do mascarpone dodajemy likier pomarańczowy, miksujemy. Śmietanę ubijamy i łączymy z serkiem. Podajemy do ciasta.